

Stunde gekocht, dann zu dem andern Biere aufs Kühlschiff gebracht, das Bier abgekühlt und in Gährung gesetzt. Man gießt noch mehr kaltes Wasser nach auf die Träbern, bringt es in die Pfanne und den Hopfen dazu, läßt es aber selten ins Kochen kommen. Dieses ist der sogenannte Kofent, welchen größtentheils die Armen kaufen.

Diese Methode erzeugt ganz köstliche Biere, wenn das Malz rein und gut ist, auch keine Fehler bei dem Brauen oder bei der Gährung vorkommen. Wer freilich Alles mechanisch nach Einem Reisten modelt, ohne Verhältnisse und Umstände zu berücksichtigen, der wird bald ein gutes, bald ein mittelmäßiges, bald ein ganz schlechtes Erzeugniß nach jeder der besten Methoden liefern. Jeder Theil des Braugeschäfts verlangt seine besondere Berücksichtigung und Beurtheilung der etwa obwaltenden Umstände, und so insbesondere das Maischekochen. Bald wird die Maische zu wenig, bald zu viel gekocht; kocht man sie zu wenig, so wird der Zuckerstoff nicht vollkommen ausgezogen und der Kleber zum Gerinnen gebracht. Die Biere bleiben dann trübe und bekommen einen leichten, wässerigen Geschmack, gehen auch oft bald in Säure über. Kocht man sie zu viel, so wird Alles schlichtartig zusammengezogen, die Zuckertheile verschlossen, der Kleber wird an Statt flockig mehr schleimartig, und oft läßt sich die Würze nicht von dem Schrote absondern, die Biere werden nie helle, schmecken sad und wässerig, und halten sich nicht 4 Wochen, sondern werden sauer. Geschehen die Fehler oft, oder gar immer, dann ist diese Methode zu brauen eine sehr nachtheilige. Fallen hingegen keine Fehler dabei vor, so dürfte sie leicht die beste genannt zu werden verdienen, zumal da sie leicht anwendbar ist, wenn man nur noch eine Pfanne, einen Stell- und Maischbottig hat, auch braucht man selbst keine Rücksicht auf das Wasser zu nehmen, wenn